ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

хлебопечка

лучшие рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В магазинах продают миниатюрные хлебопечки, для выпекания различных сортов хлеба в домашних условиях. В хлебопечке без труда можно испечь как обычный хлеб, так и сладкие кексы, бисквиты, а так же хлеб с разнообразными несладкими добавками и приправами. В этой книге вы найдете самые вкусные и простые рецепты домашней выпечки!

- Хлебопечка. Лучшие рецепты
  - Лучшие рецепты хлеба на каждый день
    - Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом
    - Манный хлеб с маком
    - Яблочный хлеб
    - Хлеб с пророщенной пшеницей
    - Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски
    - Бездрожжевой хлеб
    - Солодовый хлеб с сыром и фисташками
    - Солодовый хлеб с брынзой и перцем
    - Хлеб с молотой гвоздикой и кешью
    - Ржаной хлеб на сухом квасе
    - Ржаной хлеб с сушеной зеленью
    - Острый хлеб
    - Гороховый хлеб
    - Пшеничный хлеб по-туркменски
    - Пшеничный хлеб по-узбекски
    - Пшеничный хлеб по-азербайджански
    - Ячменный хлеб по-турецки
    - Банановый хлеб
    - Барбарисовый хлеб с базиликом
    - Домашний хлеб по-казахски
    - Хлеб из манной крупы по-алжирски
    - Хлеб «Романовский»
    - Ржаной хлеб с иссопом и тмином
    - Ржаной хлеб с бадьяном и огуречным ароматом
    - Арахисовый хлеб с черносливом и зирой
    - Домашний хлеб по-монгольски
    - Пшеничный хлеб с паприкой
    - Отрубный хлеб с душистым перцем и гвоздикой
    - Пшеничный хлеб с сыром и розмарином
    - Соевый хлеб
    - Чесночный хлеб из отрубной муки с майораном
    - Ароматный гречневый хлеб

- Пшеничный хлеб с миндальными хлопьями
- Хлеб из гороховой муки
- Пшеничный хлеб с ореховым ароматом
- Рисовый хлеб с саке
- Яичный хлеб из отрубной муки
- Гречневый хлеб с орехами пекан
- Медово-лимонный хлеб на варенце
- Пшеничный хлеб с подсолнечной корочкой
- Хрустящий можжевеловый хлеб из кукурузной муки
- Серый хлеб на водке
- Кукурузный хлеб с барбарисом и полентой
- Кукурузный хлеб с семенами сельдерея
- Калмыцкий хлеб
- Кукурузный хлеб на козьем молоке с сырной корочкой
- Отрубный хлеб с кедровыми орешками
- Хлеб с полентой и лакричным ароматом
- Чесночный хлеб для тостов
- Пшеничный хлеб с лаймом
- Зерновой хлеб с каштанами и красным перцем
- Солодовый хлеб с патокой и лимонной цедрой
- Томатный хлеб из ржаной муки с перцем
- Ржаной хлеб по-азиатски
- Ржаной хлеб с ажгоном
- Пшеничный хлеб со шпинатом
- Пшеничный хлеб на картофельном отваре с луком и отрубями
- Тыквенный хлеб с амчуром и душистым перцем
- Овсяный хлеб с хлопковым и горчичным маслом
- Овсяный хлеб с пророщенной гречихой
- Овсяный хлеб с фундуком, отрубями и пророщенной пшеницей
- Ячменно-пшеничный хлеб с сушеной морковью

○ Сдобные рецепты на каждый день

- Медовый хлеб с рикоттой и маком
- Медовый хлеб с кукурузными хлопьями и семечками
- Сладкий хлеб с сушеной земляникой на кумысе
- Хлеб с шоколадным сыром и кедровыми орешками
- Хлеб с мюсли и лесными ягодами
- Тыквенный хлеб с бананами и цедрой
- Хлеб на сметане с белым шоколадом

- Хлеб «Жасминовый»
- Ореховый хлеб с тыквенными семечками, миндалем и кунжутом
- Хлеб «Кофе со сливками»
- Хлеб с ревенем
- Зерновой хлеб с мелиссой и фисташками
- Соевый хлеб с кунжутом и пророщенным рисом
- Хрустящий вафельный хлеб
- Сладкий картофельный хлеб с орехами
- Манговый хлеб с корицей
- Хлеб «Кола»
- Зерновой хлеб с изюмом и ароматом лайма
- Кукурузный хлеб с киви
- Рисовый хлеб с грушевым ароматом
- Хлеб «Малютка»
- Кекс из дрожжевого теста с начинкой
- Кекс с малиновой глазурью
- Ореховый кекс со сгущенным молоком
- Кекс «Зебра»
- Кекс «Ягодка»
- Кекс «Любава»
- Сметанный кекс с белковым кремом
- Бисквит «Сливовый»
- Бисквит «Гурман»
- Бисквит «Летний»
- Бисквит «Лакомка»
- Бисквит с медовым кремом
- Бисквит «Неженка»
- Бисквит с творожно-клубничным кремом

Хлебопечка. Лучшие рецепты
Составитель Сергей Павлович Кашин

Лучшие рецепты хлеба на каждый день

Кукурузный хлеб с кунжутным ароматом

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки кунжутного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка кунжута, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды, молоко и кунжутное масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Манный хлеб с маком

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 80 г поленты, 100 мл молока, 2 чайные ложки мака, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, манную крупу, мак и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Яблочный хлеб

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 мл молока, 100 г яблока (тертого), 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, яблоко и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Хлеб с пророщенной пшеницей

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 80 г пророщенной пшеницы, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 430 мл воды. Положить муку, сухое молоко и пророщенную пшеницу. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с соевой мукой и тофу по-израильски

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 100 г соевой муки, 100 г тофу (измельченного), 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды. Добавить муку, положить соль, сахар, тофу и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Бездрожжевой хлеб

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 100 г муки грубого помола, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пищевого разрыхлителя, 400 мл кефира, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кефир и растительное масло. Добавить муку. Положить соль, сахар и разрыхлитель в разные углы формы. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с сыром и фисташками

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 3 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка измельченных ядер фисташек, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка светлой патоки, 100 г сыра (любого, тертого), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Положить муку. Добавить соль, фисташки, сыр и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с брынзой и перцем

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 420 мл сливок (жидких), 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного масла, 120 г брынзы (тертой), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму сливки и солодовый экстракт. Положить муку. Добавить соль, перец и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с молотой гвоздикой и кешью

Ингредиенты: 100 г овсяной муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 2 чайные ложки молотой гвоздики, 100 г кешью (нарезанных), 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, кешью и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать гвоздикой. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб на сухом квасе

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сухого кваса, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды и растительное масло.

Положить муку, сухой квас и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с сушеной зеленью

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки измельченной сушеной зелени (любой), 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 400 мл воды. Положить муку, сухое молоко и зелень. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Острый хлеб

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 220 г картофельного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухих сливок, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка семян горчицы, 1 чайная ложка сухой аджики, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 330 мл воды и растительное масло.

Положить муку, картофельное пюре и сухие сливки.

Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить сухую аджику, смочить поверхность изделия молоком и посыпать семенами горчицы. Готовый хлеб охладить.

Гороховый хлеб

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г гороховых хлопьев моментального приготовления, 200 г муки (непросеянной), 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка отрубей, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и растительное масло.

Положить муку, гороховые хлопья и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить

Пшеничный хлеб по-туркменски

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 3 чайные ложки сливочного маргарина, 1 чайная ложка бараньего жира, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, ¼ чайной ложки кунжута, 1/2 чайной ложки сахара, 1 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды и слегка взбитое яйцо.

Положить муку. Добавить соль, сахар, маргарин и бараний жир в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб по-узбекски

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки мака, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 150 мл воды, слегка взбитое яйцо и растительное масло. Положить муку. Добавить соль (1 чайную ложку) и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать маком и оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб по-азербайджански

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 луковица (измельченная), 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 430 мл воды и лимонный сок. Положить муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста сделать в изделии проколы ножом и положить в них лук. Готовый хлеб охладить.

Ячменный хлеб по-турецки

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 200 г ячменной каши, 250 мл молока, 1 столовая ложка топленого масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку и ячменную кашу. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Банановый хлеб

Ингредиенты: 100 г гречневой муки, 300 г пшеничной муки, 80 г отрубной муки, 100 г сушеных бананов (нарезанных), 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар, бананы и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Барбарисовый хлеб с базиликом

Ингредиенты: 100 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 80 г ржаной муки, 2 чайные ложки барбарисового сиропа, 1 чайная ложка измельченного базилика, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, барбарисовый сироп и 130 мл воды. Положить муку. Добавить соль, базилик и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Домашний хлеб по-казахски

Ингредиенты: 500 г муки-крупчатки, 250 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка топленого масла,

1 чайная ложка тмина, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки семян аниса, ¼ чайной ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму растительное масло, слегка взбитое яйцо и 150 мл воды. Положить муку. Добавить соль, сахар и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить семена аниса, смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из манной крупы по-алжирски

Ингредиенты: 400 г манной крупы, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 100 г пшеничной муки, 1 яичный желток, 1 чайная ложка топленого масла, 100 мл оливкового масла, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Слегка взбить яичный желток в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить оливковое масло. Положить манную крупу и муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия топленым маслом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Романовский»

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 6 яиц, 2 столовые ложки сыра (тертого, любого), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйца в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль, перец и сахар в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После замешивания теста добавить тертый сыр и смазать поверхность изделия сливочным маслом. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с иссопом и тмином

Ингредиенты: 150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки, 1 $^1/_2$ чайной ложки сушеного иссопа, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки патоки, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка тмина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму 300 мл воды и патоку. Положить муку, сухое молоко, иссоп. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с бадьяном и огуречным ароматом

Ингредиенты: 150 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 1 $^{1}/_{2}$ чайной ложки молотого бадьяна, 2 чайные ложки топленого масла, 2 столовые ложки огуречного рассола, 1 столовая ложка сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

Влить в форму 300 мл воды и огуречный рассол. Положить муку, сухое молоко, бадьян. Добавить соль и топленое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Арахисовый хлеб с черносливом и зирой

Ингредиенты: 350 г пшеничной муки, 150 г отрубной муки, 100 г измельченных и обжаренных ядер арахиса, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки арахисового масла, 3 столовые ложки измельченного чернослива, 1 чайная ложка сухих дрожжей, $^1/_2$ чайная ложка зиры, 1 $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 350 мл воды. Положить муку и орехи (70 г). Добавить соль, сахар и арахисовое масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить чернослив, смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них смесь зиры и оставшихся орехов. Готовый хлеб охладить.

Домашний хлеб по-монгольски

Ингредиенты: 200 г зерновой муки, 250 г пшеничной муки, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка тмина, 1 яйцо, $^1/_2$ чайной ложки сухих дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки семян аниса, ¼ чайной ложки сахара, 1 чайная ложка семян укропа, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму растительное масло, положить муку, добавить соль, сахар, тмин и сливочное масло в разные углы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым яйцом и посыпать семенами аниса и укропа. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с паприкой

Ингредиенты: 280 мл пахты, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки молотой паприки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму пахту, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар, паприку и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с душистым перцем и гвоздикой

Ингредиенты: 280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 10–12 горошин душистого перца, $^1/_2$ чайной ложки молотой гвоздики, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить гвоздику и душистый перец. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с сыром и розмарином

Ингредиенты: 280 мл молочной сыворотки, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 150 г сыра (любого, твердых сортов), $^1/_2$ чайной ложки молотого розмарина, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сыворотку, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар, розмарин и соль. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить сыр. Готовый хлеб охладить.

Соевый хлеб

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 300 г соевой муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки соевого масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды и соевое масло, добавить муку и сухое молоко. В разные углы формы положить соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Чесночный хлеб из отрубной муки с майораном

Ингредиенты: 380 г отрубной муки, 300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 зубчика чеснока (измельченных), $^1/_2$ чайной ложки молотого майорана, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 430 мл жидкости.

Перемешать и перелить в форму. Добавить муку. В разные углы формы положить сахар, майоран, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб посыпать чесноком и охладить.

Ароматный гречневый хлеб

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 200 г гречневой муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки коньяка, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды и коньяк, добавить яйцо.

Положить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с миндальными хлопьями

Ингредиенты: 280 мл пахты, 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки миндальных хлопьев, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму пахту и 130 мл воды, добавить муку.

В разные углы формы положить сливочное масло, сахар, миндальные хлопья (1 столовую ложку) и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися миндальными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Хлеб из гороховой муки

Ингредиенты: 280 мл молочной сыворотки, 200 г гороховой муки, 480 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму сыворотку, оливковое масло и 130 мл воды, добавить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с ореховым ароматом

Ингредиенты: 680 г пшеничной муки, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки масла грецкого ореха, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 420 мл воды и масло грецкого ореха, добавить муку. В разные углы формы положить орехи, соль и сахар. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб с саке

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 200 г рисовой муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки саке, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 280 мл воды и саке, добавить яйцо.

Положить муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Яичный хлеб из отрубной муки

Ингредиенты: 280 мл молока, 380 г отрубной муки, 280 г пшеничной муки, 3–4 столовые ложки яичного порошка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, растительное масло и 130 мл воды, добавить муку и яичный порошок. В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Гречневый хлеб с орехами пекан

Ингредиенты: 380 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 200 г гречневой крупы (вареной), 280 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 чайные ложки молотых орехов пекан, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, добавить яйцо. Положить муку, гречневую крупу и сухое молоко. В разные углы формы положить сливочное масло, орехи (2 чайные ложки), сахар и соль. Положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Медово-коньячный хлеб

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г отрубной муки, 350 мл топленого молока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму топленое молоко, 90 мл воды, растопленный мед, коньяк и растительное масло. Положить муку и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Медово-лимонный хлеб на варенце

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 300 мл варенца, 20 мл лимонного сока, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму варенец, лимонный сок, 180 мл воды, растопленный мед и оливковое масло. Положить муку и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с подсолнечной корочкой

Ингредиенты: 580 г пшеничной муки, 370 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки подсолнечных семечек (очищенных), 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 100 мл воды и оливковое масло. Положить муку. В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия нерафинированным подсолнечным маслом и посыпать семечками. Готовый хлеб охладить.

Хрустящий можжевеловый хлеб из кукурузной муки

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 100 г кукурузных палочек, 1 чайная ложка дробленых семян можжевельника, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г кукурузных хлопьев, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды. Положить муку. В разные углы формы добавить сливочное масло, семена можжевельника, соль и сахар. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить кукурузные палочки, после окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать кукурузными хлопьями. Готовый хлеб охладить.

Серый хлеб на водке

Ингредиенты: 480 г непросеянной хлебной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г гречневой муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки водки, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, водку и растительное масло. Положить муку. В разные углы формы добавить соль и сахар. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с барбарисом и полентой

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл пахты, 2 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка сушеного барбариса, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли, полента (для посыпки).

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, пахту и кукурузное масло. Положить муку, добавить сахар, барбарис и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать полентой. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с семенами сельдерея

Ингредиенты: 480 г кукурузной муки, 200 г пшеничной муки, 2 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка молотых семян сельдерея, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды и кукурузное масло. Положить муку. В разные углы формы добавить семена сельдерея, соль и сахар. Сделать в муке небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Калмыцкий хлеб

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 230 г кукурузной муки, 150 мл кумыса, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сметаны, 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 450 мл воды, кумыс и растительное масло. Положить муку, добавить сахар и соль (2 чайные ложки) в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной и посыпать оставшейся солью. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб на козьем молоке с сырной корочкой

Ингредиенты: 450 г пшеничной муки, 480 мл козьего молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 230 г кукурузной муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 100 г сыра (любого, тертого), 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму козье молоко и кукурузное масло.

Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать сыром. Готовый хлеб охладить.

Отрубный хлеб с кедровыми орешками

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 300 г отрубной муки, 100 мл молока, 100 г кедровых орешков (очищенных), 3 столовые ложки орехового масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды и молоко. Добавить муку, положить соль, орехи (70 г) и ореховое масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимися орехами. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с полентой и лакричным ароматом

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 80 г поленты, 90 мл молока, 2 чайные ложки лакричного сиропа, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 $^{1}/_{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды, молоко и лакричный сироп. Добавить муку и поленту, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Чесночный хлеб для тостов

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 80 г непросеянной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка сушеного гранулированного чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 430 мл воды. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста положить чеснок.

Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб с лаймом

Ингредиенты: 600 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 чайная ложка тертой цедры лайма, 2–3 чайные ложки сока лайма, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 480 мл воды, сок лайма и молоко.

Добавить муку, положить соль, цедру и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб с каштанами и красным перцем

Ингредиенты: 680 зерновой коричневой муки, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г каштанов (жареных, дробленых), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка красного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды и растительное масло.

Добавить муку, положить соль, сахар и перец ($^1/_2$ чайной ложки) в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста положить каштаны. После окончательного замешивания посыпать поверхность изделия оставшимся перцем. Готовый хлеб охладить.

Солодовый хлеб с патокой и лимонной цедрой

Ингредиенты: 480 г пшеничной муки, 200 г непросеянной муки, 420 мл молока, 3 столовые ложки солодового экстракта, 100 г сливочного маргарина, 1 столовая ложка светлой патоки, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, солодовый экстракт и добавить патоку. Положить муку. Добавить соль, сахар, цедру ($^1/_2$ столовой ложки) и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать продольные надрезы и насыпать в них оставшуюся цедру. Готовый хлеб охладить.

Томатный хлеб из ржаной муки с перцем

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка томатного сока, 2 столовые ложки сухого томата, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки черного молотого перца, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды, томатный сок и растительное масло. Положить муку. Добавить соль, томат и

сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать перцем. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб по-азиатски

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 100 г зерновой муки, 380 г пшеничной муки, 200 мл катыка, 1 столовая ложка мягкого козьего сыра, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки толченых грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 200 мл воды и катык. Положить муку и сухое молоко. Добавить соль, козий сыр и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изедлия водой, сделать поперечные надрезы, насыпать в них орехи. Готовый хлеб охладить.

Ржаной хлеб с ажгоном

Ингредиенты: 200 г ржаной муки, 480 г пшеничной муки, 1 столовая ложка топленого масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 чайная ложка молотых семян ажгона, 2 столовые ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 400 мл воды. Положить муку, сухое молоко и семена ажгона. Добавить соль, топленое масло и коричневый сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб со шпинатом

Ингредиенты: 330 мл отвара шпината, 680 г пшеничной муки, 100 г пюре из шпината, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 яичный желток, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму отвар шпината и оливковое масло.

Положить муку, пюре из шпината и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Пшеничный хлеб на картофельном отваре с луком и отрубями

Ингредиенты: 330 мл картофельного отвара, 680 г пшеничной муки, 4 столовые ложки пассерованного репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка отрубей, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму картофельный отвар и растительное масло. Положить муку, отруби и сухое молоко. Добавить соль и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить лук. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб с амчуром и душистым перцем

Ингредиенты: 330 мл тыквенного отвара, 680 г пшеничной муки, 220 г тыквенного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка молотого душистого перца, $^1/_2$ чайной ложки молотого амчура, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, тыквенный отвар и растительное масло. Положить муку, тыквенное пюре и сухое молоко. Добавить соль, амчур, перец и сахар в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с хлопковым и горчичным маслом

Ингредиенты: 100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 3 столовые ложки горчичного масла, 1 столовая ложка рафинированного хлопкового масла, 200 мл молока, 80 г ржаной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, 100 мл воды, хлопковое и горчичное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с пророщенной гречихой

Ингредиенты: 100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г пророщенной гречихи, 200 мл кислого молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму кислое молоко и 150 мл воды. Положить муку и пророщенную гречиху. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Овсяный хлеб с фундуком, отрубями и пророщенной пшеницей

Ингредиенты: 100 г овсяной муки среднего помола, 300 г пшеничной муки, 80 г пророщенной пшеницы, 3 столовые ложки измельченных ядер фундука, 200 мл молока, 1 столовая ложка отрубей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 150 мл воды. Положить муку, пророщенную пшеницу и от руби. Добавить соль, фундук и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». Готовый хлеб охладить.

Ячменно-пшеничный хлеб с сушеной морковью

Ингредиенты: 200 г ячменной муки, 290 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сушеной моркови, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления: Слегка взбить яйцо в мерном кувшине и влить столько воды, чтобы получилось 350 мл жидкости. Перелить в форму, добавить растительное масло. Положить муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке небольшое углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить сушеную морковь. Готовый хлеб охладить.

Сдобные рецепты на каждый день

Медовый хлеб с рикоттой и маком

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 100 г зерновой муки, 100 г меда, 100 г рикотты, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка мака, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку, мед и рикотту.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смазать поверхность изделия взбитыми сливками и посыпать маком. Готовый хлеб охладить.

Медовый хлеб с кукурузными хлопьями и семечками

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г меда, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 2 столовые ложки подсолнечных семечек (жареных), 50 г кукурузных хлопьев, 1 чайная ложка пекарского порошка, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, мед и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить семечки и кукурузные хлопья. Готовый хлеб охладить.

Сладкий хлеб с сушеной земляникой на кумысе

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 100 г земляники (сушеной), 100 мл кумыса, 1 яйцо, 1 яичный желток, 20 г сахарной пудры, 1 столовая ложка кукурузного масла.

Способ приготовления: Влить в форму кумыс, кукурузное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить землянику, смазать поверхность изделия взбитым желтком и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с шоколадным сыром и кедровыми орешками

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г плавленого шоколадного сыра, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка кедровых орешков (очищенных), 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и плавленый сыр в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать ванильным сахаром и орешками. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с мюсли и лесными ягодами

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г лесных ягод (любых, замороженных), 50–70 г мюсли, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки ягодного джема, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку и мюсли, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы фор мы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста добавить ягоды и смазать поверхность изделия джемом. Готовый хлеб охладить.

Тыквенный хлеб с бананами и цедрой

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 200 г овсяной муки, 170 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г тыквенного пюре, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 3 столовые ложки сгущенного молока, 3 столовые ложки сахара, 1 банан (нарезанный кружочками), 1 столовая ложка дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль, тыквенное пюре и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить цедру, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия сгущенным молоком. Готовый хлеб охладить и украсить кружочками банана.

Хлеб на сметане с белым шоколадом

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сметаны, 3 яйца, 1 $^1/_2$ столовой ложки дрожжей, 100 г белого шоколада (тертого), $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и сметану в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить шоколад. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Жасминовый»

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл зеленого чая с жасмином, 200 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г изюма, 1/2 чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму чай и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста положить изюм. Готовый хлеб охладить.

Ореховый хлеб с тыквенными семечками, миндалем и кунжутом

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка дробленых тыквенных семечек, 1 столовая ложка белого кунжута, 1 столовая ложка толченого сладкого миндаля, 100 мл молока, 100 г сахара, 1 столовая ложка карамельной посыпки, 100 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 $^1/_2$ столовой ложки дрожжей, 50 мл сливок, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яичные желтки (2 штуки). Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка».

После первого замешивания теста добавить орехи, миндаль и тыквенные семечки, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия оставшимся желтком, взбитым со сливками, посыпать кунжутом. Готовый хлеб охладить и посыпать карамелью.

Хлеб «Кофе со сливками»

Ингредиенты: 100 г ржаной муки, 100 г непросеянной муки, 280 г пшеничной муки, 200 мл кофе (крепкого), 300 г сахара, 300 мл сливок, 6 яичных желтков, 1 столовая ложка дрожжей, 100 г тертого шоколада, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму кофе и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и сливки в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия шоколадом. Готовый хлеб охладить.

Хлеб с ревенем

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 мл компота из ревеня, 150 г сливочного маргарина, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сахара, 100 г нарезанного ревеня, 1 яичный желток, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму компот. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить ревень, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб с мелиссой и фисташками

Ингредиенты: 250 г пшеничной муки, 130 г зерновой муки, 250 мл молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки дрожжей, 100 г сахара, 50 г фисташек (очищенных, дробленых), 1 чайная ложка измельченной сушеной мелиссы, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, мелиссу и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить фисташки. Готовый хлеб охладить.

Соевый хлеб с кунжутом и пророщенным рисом

Ингредиенты: 200 г соевой муки, 230 г пшеничной муки, 100 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 130 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 1 столовая ложка белого кунжута, 100 г пророщенного риса (сваренного до полуготовности), $^1/_4$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить пророщенный рис. Готовый хлеб посыпать кунжутом.

Хрустящий вафельный хлеб

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 220 г зерновой муки, 200 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 яйцо, 100 г сахара, 4 столовые ложки измельченных вафельных коржей, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар и сливочное масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста положить вафельную крошку. Готовый хлеб охладить.

Сладкий картофельный хлеб с орехами

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 200 г картофельного пюре, 30 г картофельного крахмала, 2 столовые ложки картофельных хлопьев (сладких), 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка питьевой соды, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму 120 мл воды и слегка взбитые яйца.

Положить муку и крахмал, добавить сахар, соль, питьевую соду и сливочное масло в разные углы формы. Положить картофельное пюре. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить картофельные хлопья, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать орехами. Готовый хлеб охладить.

Манговый хлеб с корицей

Ингредиенты: 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 мл сока манго, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 100 г нарезанного ломтиками манго, ¼ чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки тертой лимонной цедры.

Способ приготовления: Влить в форму сок манго и слегка взбитое яйцо.

Положить муку, добавить коричневый сахар, сливочное масло, цедру и корицу в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». Готовый хлеб охладить и украсить ломтиками манго.

Хлеб «Кола»

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 50 г черной малины (сушеной), 1 столовая ложка тархуна (сушеного), 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки вишневого сиропа, 1 чайная ложка пекарского порошка, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, сироп и слегка взбитые яйца.

Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить черную малину и тархун. Готовый хлеб охладить.

Зерновой хлеб с изюмом и ароматом лайма

Ингредиенты: 220 г зерновой муки, 300 г пшеничной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г изюма, 1 яичный желток, 100 г сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 1 столовая ложка сока лайма, $^1/_2$ чайной ложки тертой цедры лайма, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко, сок лайма и 100 мл воды.

Положить муку, добавить сахар, соль, цедру и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «зерновой хлеб, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить изюм, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия яичным желтком. Готовый хлеб охладить.

Кукурузный хлеб с киви

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 180 г кукурузной муки, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, 100 г пюре из киви, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить соль, сахар и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить пюре из киви, после окончательного смочить поверхность изделия водой и сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Рисовый хлеб с грушевым ароматом

Ингредиенты: 220 г рисовой муки, 370 г пшеничной муки, 400 г сливочного масла, 50 мл грушевого сиропа, 50 г измельченных сушеных груш, 100 г сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления: Влить в форму 200 мл воды, сироп и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар и масло в разные углы формы.

Выпекать в режиме «быстро, средняя корочка». После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сделать продольные надрезы и насыпать в них сушеные груши. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Малютка»

Ингредиенты: 300 г пшеничной муки, 150 г детской смеси «Малютка», 200 мл молока, 50 г сахара, 200 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г нарезанного мягкого ириса, $^1/_2$ чайной ложки соли.

Способ приготовления: Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки.

Положить муку, детскую смесь, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «норма, средняя корочка». После первого замешивания теста добавить ирис. Готовый хлеб охладить.

Кекс из дрожжевого теста с начинкой

Ингредиенты:

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо.

Для начинки: 70 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма (без косточек), 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, $^1/_2$ чайной ложки нарезанных цукатов.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто, перемешать и оставить на 10 минут.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать. Тесто выложить в форму. Положить начинку, слегка завернуть края теста.

Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30–35 минут. Готовый кекс охладить, посыпать сахарной пудрой.

Кекс с малиновой глазурью

Ингредиенты:

Для теста: 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 4 яичных белка.

Для глазури: 100 г сахара, 100 г малинового сиропа. *Для украшения:* 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 столовые ложки молока, размешать.

Помешивая, положить оставшуюся муку и влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, выложить в форму. Установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 35 минут.

Для приготовления глазури сахар залить $^1/_2$ стакана воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения. Кекс покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

Ореховый кекс со сгущенным молоком

Ингредиенты:

Для теста: 400 г муки, 300 г сахара, 180 г сметаны, 3 яйца, $^1/_2$ чайной ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка питьевой соды, 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Для крема: 250 г сгущенного молока (вареного), 250 г сливочного масла.

Для украшения: 100 г ядер грецких орехов (измельченных).

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду, орехи и замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 35–40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком и взбить с помощью миксера.

Готовый корж остудить, разрезать на 2 части (нижняя часть должна быть тоньше).

Верхнюю часть раскрошить. Нижний корж покрыть слоем крема и посыпать частью приготовленной крошки. Снова выложить крем и посыпать крошкой и т. д. Верх кекса смазать оставшимся кремом и посыпать орехами. Кекс положить в прохладное место на 2 часа.

Кекс «Зебра»

Ингредиенты:

Для теста: 700 г муки, 500 г сахара, 250 г сметаны, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 50 г порошка какао.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао. В форму столовой ложкой аккуратно выкладывать тесто попеременно каждого цвета так, чтобы получались спиралевидные полоски коричневого и белого цвета. Установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 50 минут.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера. Кекс смазать глазурью.

Кекс «Ягодка»

Ингредиенты:

Для теста: 200 г вишни, 200 г клубники, 200 г черной смородины, 200 г крыжовника, 400 г муки, 250 г сливочного масла, 350 г сахара, 4 яйца, 2 чайные ложки тертой апельсиновой цедры, 2 чайные ложки сухих дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 150 г клубники.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Вишню, клубнику, черную смородину и крыжовник вымыть, из вишни удалить косточки. Ягоды смешать, размять, добавить размягченное сливочное масло, сахар и ванильный сахар. Выложить смесь в кастрюлю, залить 1,5–2 стаканами воды и варить, помешивая, в течение 15 минут. Затем остудить, добавить соду, яйца, цедру, муку и дрожжи, перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 50 минут. Кекс остудить, украсить ягодами клубники.

Кекс «Любава»

Ингредиенты:

Для теста: 500 г миндаля (измельченного), 500 г сахара, 400 г шоколада, 200 г цукатов, 5 яичных белков.

Для крема: 350 г сметаны, 300 г сахара, 100 г кокосовой стружки, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 200 г ядер грецких орехов (измельченных), 200 г кураги.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Шоколад натереть на мелкой терке, цукаты мелко нарезать. Шоколад, миндаль и цукаты перемешать с белковой массой. Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 15 минут.

Для приготовления крема в охлажденную сметану всыпать сахар, добавить кокосовую стружку, ванильный сахар и взбить с помощью миксера.

Курагу замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть, обдать кипятком и нарезать. Готовый кекс смазать кремом. Кекс украсить курагой и орехами.

Сметанный кекс с белковым кремом

Ингредиенты:

Для теста: 100 г сметаны, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 700–800 г муки, 200 г клубничного варенья, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для крема: 3 яичных белка, 100–120 г сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста сметану смешать с сахаром, размягченным сливочным маслом и взбитыми яичными желтками.

Добавить соль, соду и ванильный сахар, всыпать муку и перемешать до состояния мелкой крошки. Половину от общего объема теста выложить в форму. Сверху положить клубничное варенье. Посыпать оставшимся тестом, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 30 минут. Изделие остудить.

Для приготовления крема яичные белки смешать с сахаром и взбить с помощью миксера. Кекс смазать кремом, украсить кокосовой стружкой.

Бисквит «Сливовый»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливовой настойки.

Для начинки: 200 г сливового джема, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, засахаренные фрукты.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки, просеянную муку и сметану, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на три части.

Для приготовления крема растереть яйцо с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и сливовую настойку, взбить.

Для приготовления начинки смешать сливовый джем с корицей и лимонной цедрой, смазать полученной смесью два коржа, положить их друг на друга и накрыть третьим.

Смазать бисквит половиной крема, оставшийся крем выдавить с помощью кондитерского шприца в виде розочек. Украсить бис квит орехами и засахаренными фруктами.

Бисквит «Гурман»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 4 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки ядер грецких орехов (молотых), 2 столовые ложки крахмала, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 чайные ложки какао, ¼ чайной ложки корицы, молотый имбирь, толченый кардамон, молотая гвоздика и тертый мускатный орех на кончике ножа.

Для крема и украшения: 300 мл мускатного вина, 200 мл сливок, $^1/_2$ лимона, 1 палочка корицы, 3 гвоздички, 15 г желатина, 5 желтков, 2 яичных белка, 4 столовые ложки сахара, молотый бадьян на кончике ножа, засахаренные вишни и апельсиновые дольки.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки растереть с 2 столовыми ложками сахара, добавить ванильный сахар и лимонную цедру. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену, смешать с желтками.

Добавить просеянную муку, крахмал, разрыхлитель и очень осторожно перемешать движениями сверху вниз. Массу разделить на 2 части, одну часть смешать с какао, орехами и пряностями.

Темное и светлое тесто поместить в корнетики и выдавить вперемежку полосками в форму. Установить режим «только выпечка», поставить таймер на 10–12 минут, выложить изделие на влажное полотенце и накрыть влажной салфеткой.

Для приготовления крема подогреть вино, добавить пряности и лимон, нарезанный тонкими кружочками, оставить на 15 минут. Желатин замочить в небольшом количестве воды, желтки растереть с сахаром. Вино снова подогреть, процедить, добавить желтковую массу, тщательно перемешать. Готовить на водяной бане 5 минут, постоянно помешивая, затем добавить желатин, перемешать и охладить. Добавить взбитые по отдельности белки и сливки, перемешать.

Бисквит разерзать вдоль на две части. Одну часть выложить на блюдо, вторую мелко нарубить. На бисквит выложить крем, посыпать бисквитной крошкой.

Поставить бисквит на 8 часов в холодильник, перед подачей к столу украсить засахаренными вишнями и апельсиновыми дольками.

Бисквит «Летний»

Ингредиенты:

Для теста: 10 яиц, 400 г сахара, 200 г муки, 5 столовых ложек крахмала, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 400 г земляники, 200 мл сливок, 4 столовые ложки сахара.

Для украшения: 200 г земляники, 200 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Землянику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито (несколько ягод отложить). Желтки отделить от белков и взбить с 5 столовыми ложками сахара, добавить ванилин. Белки взбить с оставшимся сахаром, смешать с желтками, крахмалом и просеянной мукой.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20–25 минут. Бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления начинки сливки взбить с сахаром, добавить $^1/_3$ земляничного пюре, перемешать. Оставшееся пюре смешать со сливками и размоченным желатином, взбить. На один корж выложить начинку, накрыть вторым коржом, обмазать сливочно-желатиновой смесью. Украсить бисквит ягодами земляники, поставить на 2 часа в холодильник для застывания.

Бисквит «Лакомка»

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки молотого арахиса, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса, 1 чайная ложка какао, 100 г сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки рома.

Для украшения: 200 г арахиса (очищенного, рубленого), 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки. Всыпать просеянную муку, добавить арахис и лимонную цедру, замесить тесто. Выложить его в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить, добавив арахис, сахарную пудру, какао и ванильный сахар. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и рома приготовить сироп, пропитать им коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Посыпать бисквит арахисом, смешанным с сахарной пудрой.

Бисквит с медовым кремом

Ингредиенты:

Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 6 яиц, 20 г порошка какао, соль на кончике ножа.

Для крема: 500 г абрикосов, 3 столовые ложки лимонного сока, 5 столовых ложек меда, 2 столовые ложки абрикосового ликера, 400 г взбитых сливок.

Для украшения: 3 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста в кастрюлю влить 200 мл воды, нагреть, добавить соль и сливочное масло, размешать. Добавить муку, размешать, остудить, смешать со взбитыми яйцами и какао. Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 20–25 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать на два пласта.

Для приготовления начинки абрикосы вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать каждый абрикос пополам, удалить косточки, мелко нарезать. Лимонный сок смешать с ликером и медом, добавить 100 мл воды, довести до кипения, добавить абрикосы, варить 2 минуты. Абрикосы вынуть шумовкой, сироп варить на слабом огне до загустения, затем остудить, смешать с абрикосами и сливками. Коржи смазать кремом, соединить. Готовый бисквит посыпать кокосовой стружкой.

Бисквит «Неженка»

Ингредиенты:

Для теста: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 столовые ложки коньяка, 4 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной шелухи мускатного ореха, соль на кончике ножа.

Для украшения: 1 стакан 30 %-ных сливок, 100 г сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера. Добавить смесь соли, разрыхлителя, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «только выпечка» и поставить таймер на 50 минут.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера. Бисквит остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Бисквит с творожно-клубничным кремом

Ингредиенты:

Для теста: 300 г муки, 6 столовых ложек сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Для крема: 300 г творога, 150 г клубники, 3 столовые ложки лимонного сока, 500 мл сливок, 5 столовых ложек сахара.

Для украшения: 100 г клубники, 100 г черешни (без косточек).

Способ приготовления: Вынуть из формы мешалку и положить на дно лист бумаги для выпечки.

Для приготовления теста яйца разбить, отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Добавить лимонный сок, муку, разрыхлитель и белки, перемешать.

Выложить тесто в форму, установить режим «только выпечка», поставить таймер на 20 минут. Готовый бисквит остудить.

Для приготовления крема клубнику вымыть, размять, смешать с творогом, лимонным соком, сахаром и сливками. Взбить смесь с помощью миксера. Крем выложить на бисквит, украсить клубникой и черешней.